Fours

Le four est la pièce maîtresse de votre cuisine, celle qui lui apporte son identité et appuie son design.

Mais c'est avant tout un formidable outil de réussite culinaire. Or bien souvent, le choix se porte en priorité sur son mode de nettoyage, et non sur ses fonctionnalités de cuisson.

Ces quelques lignes ont pour objectif de vous aider à mieux choisir votre four, en fonction notamment de plusieurs critères :

Le litrage

Vous vous apercevrez en feuilletant les pages de ce guide que les litrages annoncés par les marques sont très différents, et que certains ont même évolué de façon importante pour le même produit d'une année sur l'autre.

Ces modifications sont liées à l'application d'une nouvelle méthode de calcul : pour les produits ne possédant pas de gradins moulés dans le moufle (c'est-à-dire dans la cavité du four), la capacité en litres est calculée en otant la totalité des grilles latérales servant de support à la cassolerie. Mais on peut parler dans ce cas de litrage "brut", le four ne pouvant être utilisé sans ces grilles, le volume utile étant amputé d'une dizaine de litres.

Les produits ayant des gradins moulés dans l'émail sont quant à eux toujours annoncés en volume "utile".

Les volumes moyens allant de 50 à 76 litres, votre Spécialiste Cuisinov vous guidera dans votre choix en fonction de l'architecture de votre four (avec ou sans gradins).

Les modes de cuisson

Il en existe 3 principaux, proposant des résultats culinaires très différents :

- **la convection "naturelle".** Dans ce cas, votre plat est chauffé par rayonnement direct.
- **La multifonction ou air brassé.** Cette méthode associe la convection naturelle à un ventilateur placé au fond du four qui brasse l'air tout autour de vos aliments, assurant une meilleure homogénéité de la cuisson.
- **La chaleur tournante.** C'est une multifonction également, mais une résistance est ajoutée autour du ventilateur, permettant d'assurer la diffusion d'une chaleur constante tout autour de votre plat.

Si vous cuisinez beaucoup, si vous souhaitez cuire en même temps sur plusieurs niveaux, la chaleur tournante vous sera indispensable. Les produits disposant de cette technologie vous permettront de combiner plusieurs types de cuisson et même de bénéficier de programmes automatiques.

Four traditionnel	Convection naturelle Rayonnement (grilloir)	
Four multifonction	Convection naturelle + air brassé	
Four à chaleur tournante	Convection naturelle + résistance annulaire	

Nous pouvons même dorénavant ajouter un 4ème type de cuisson en y associant la vapeur. Ce système permet en particulier de retrouver un certain savoir-faire culinaire issu de notre "patrimoine gustatif" basé sur la cuisson au gaz qui préservait le moelleux des préparations grâce à une hygrométrie plus importante.

Les programmes

Ils sont multiples, et les marques rivalisent de créativité pour vous proposer des fonctions adaptées à vos besoins ...ou à vos envies.

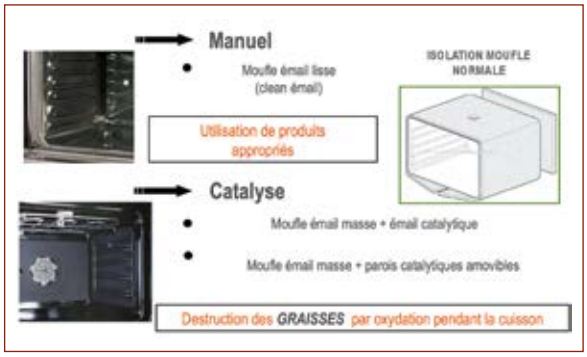
On distingue deux types principaux de programmes :

- Ceux que nous appellerons "techniques", vous permettant de choisir votre type de cuisson (grill, sole seulement, tournebroche, convection...).
- Ceux que nous nommerons "créatifs", automatiques ou semi-automatiques. Dans ce cas, vous choisissez votre plat (rôti de bœuf) ou votre type de cuisson (barbecue, rôtisserie, étuve....). Les marques vous offrent une très large palette de fonctions, vous n'aurez que l'embarras du choix.

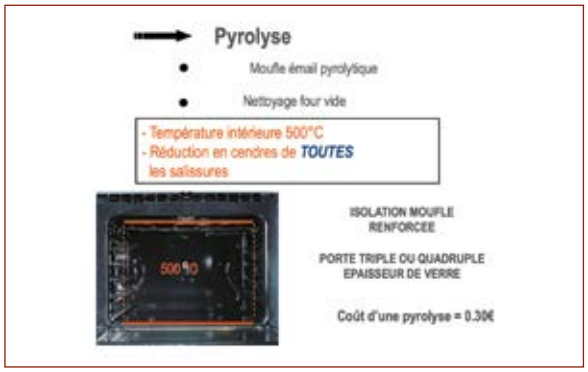
Les modes de nettoyage

Certains vous sont familiers, d'autres un peu moins car récents. En voici une liste exhaustive.

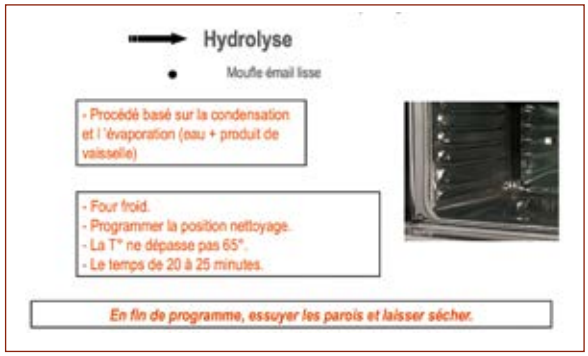
- **Nettoyage manuel.** Il n'y a pas de programme particulier, seulement du courage, de l'huile de coude et une bombe de nettoyant prévue à cet effet.
- **Nettoyage catalyse.** Ce mode, souvent appelé à tort autonettoyant, permet de nettoyer les graisses par oxydation, le moufle présentant un aspect légèrement granuleux. Il faut cependant veiller à monter la température du four au maximum pendant plusieurs minutes après la fin de la cuisson afin d'optimiser le nettoyage et éviter l'encrassement des parois.


Manuel
Moufle émail lisse (clean émail)
ISOLATION MOUFLE NORMALE
Utilisation de produits appropriés
Catalyse
Moufle émail masse + émail catalytique
Moufle émail masse + parois catalytiques amovibles
Destruction des GRAISSES par oxydation pendant la cuisson

- **Nettoyage ecoclean.** Les parois du four sont revêtues de céramique microporeuse, contenant de l'oxygène. Lors du programme de nettoyage à 270°C, l'oxygène au contact des graisses les détruit.
- **Nettoyage pyrolytique.** Il s'agit d'un ou deux programmes à très haute température (supérieure à 490°C) permettant de brûler les graisses et de les réduire en cendres à enlever d'un léger coup d'éponge en fin de programme. Ce type de nettoyage est souvent associé à la technologie "porte froide" afin d'éviter les accidents. Ce système est légèrement plus gourmand en énergie.


Pyrolyse
Moufle émail pyrolytique
Nettoyage four vide
- Température intérieure 500°C
- Réduction en cendres de TOUTES les salissures
ISOLATION MOUFLE RENFORCEE
PORTE TRIPLE OU QUADRUPLE EPAISSEUR DE VERRE
Coût d'une pyrolyse = 0.30€

- **Nettoyage hydrolyse.** En fin de cuisson, l'ajout d'eau en fond de moufle avec un peu de liquide vaisselle associé à la programmation de l'hydrolyse en 21 mn permet de ramollir les graisses grâce à la vapeur dégagée et d'ôter les salissures d'un coup d'éponge.


Hydrolyse
Moufle émail lisse
- Procédé basé sur la condensation et l'évaporation (eau + produit de vaisselle)
- Four froid.
- Programmer la position nettoyage.
- La T° ne dépasse pas 65°.
- Le temps de 20 à 25 minutes.
En fin de programme, essuyer les parois et laisser sécher.

- **Nettoyage Starclean.** Ce brevet développé par Whirlpool est très proche du système précédent, mais associe un revêtement issu de la "nanotechnologie" à l'ensemble de l'intérieur du four, y compris la façade intérieure de la porte. Le nettoyage se fait de la même façon grâce à la vapeur dégagée par ajout d'eau, mais sans détergent.

Four et vapeur

Le four vapeur

La cuisson diététique est à la mode et, en plus des traditionnelles cocottes et autres autocuiseurs, le consommateur a à sa disposition une technologie qui reste peu connue, le four vapeur.

- Il permet de cuire, de réchauffer sans dessécher, de décongeler, de stériliser les biberons, ou encore de peler les légumes ou les fruits comme les tomates.
- Il réduit le temps de cuisson de près de 50 %.
- il permet de conserver les vitamines et les minéraux des aliments ainsi que leur consistance.

Four avec adjonction de vapeur

Performance et économie ! Ce four est doté d'un réservoir d'eau. Celle-ci descend vers un générateur qui régule la vapeur émise dans la cavité afin d'obtenir un résultat proche du domaine professionnel : des cuissons plus moelleuses, une préservation du croustillant, et des aliments qui ne sont pas desséchés.

Les dimensions

Pour s'adapter au mieux à vos besoins, les fabricants ont développé plusieurs types de produits offrant à la fois un excellent espace intérieur, mais répondant également à vos contraintes d'installation.

- **Four standard :** c'est le produit que vous connaissez, (60 x 60 cm), dont les volumes, comme abordé précédemment, peuvent varier énormément. Vous pouvez également choisir certains produits avec séparateur, vous offrant la possibilité de cuisiner en même temps des plats totalement différents, en temps et en température.
- **Four 90 cm :** ce type de produit se pose sous plan et vous donne la possibilité d'utiliser de très grands plats.
- **Fours doubles :** plus rare, ce concept permet d'avoir deux enceintes séparées.
- **Four 76 cm :** aux normes américaines, ces fours de largeur 76 cm offrent un grand volume intérieur mais nécessitent un meuble colonne spécial.
- **Four 45 et 38 cm :** ces dimensions permettent d'offrir un complément à votre four principal (vapeur, micro-ondes, etc.) ou de répondre à des contraintes d'agencement pour les cuisines réduites.

Les équipements

Rails télescopiques, plat à pizza, accessoires vapeur, pierre à pain, etc... vous offriront un confort d'utilisation optimal.

Pierre à pain et à pizza (NEFF)

Cuiseur vapeur (NEFF)

Rail téléscopique (NEFF)

Les types d'ouverture/fermeture

La plus répandue est la classique porte abattante. Mais il existe d'autres possibilités offrant un certain nombre d'avantages :

- **Porte latérale,** à gauche ou à droite, permettant de bien dégager l'espace pour saisir les plats.

- **Chariot sortant,** pour installation sous plan de travail, évitant de se baisser pour saisir les plats.

- **Porte slide € hide,** avec poignée articulée, permettant de faire disparaître totalement la porte sous le four et d'accéder ainsi facilement au four.

- **Porte avec fermeture douce assistée,** à l'image des meubles de cuisine. Fini les portes qui claquent même lorsque vous êtes pressé.

Il ne vous reste plus qu'à choisir...